

## Mousse de citron aux cassis



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Idée de décoration : posez une plaquette de chocolat blanc dans la verrine et déposez une grappe de cassis ou parsemez de zestes de citron confits à la gelée de cassis. Citron et cassis ont tous deux des parfums caractéristiques et puissants. Complémentaires, ils développent une puissance acide et vive. La mousse grasse et aérée agit comme un doux contrepoint.*

Recette proposée par : Gwen Rassemusse

### Ingrédients

- 350 g de cassis
- 9 cs de gelée de cassis
- 9 cl de jus de citrons
- 40 g + 40 g de sucre
- 2 œufs
- 50 g de beurre - en pommade
- 20 cl de crème - liquide entière

### Préparation

- 1 Répartissez les cassis dans le fond des verrines.
- 2 Faites chauffer la gelée pour la rendre liquide et versez-la sur les cassis. Réservez.
- 3 Fouettez 2 jaunes d'œufs avec 40 g de sucre dans un cul de poule. Mettez au bain-marie, ajoutez le beurre et le jus de citron et fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 4 Continuez à battre hors du feu à l'aide d'un robot jusqu'à ce que la préparation revienne à température ambiante. Montez alors les blancs et meringuez-les avec le sucre restant. Incorporez-les à la crème au citron.
- 5 Montez la crème en chantilly et ajoutez-la à l'appareil au citron. Mettez dans une poche et répartissez sur les cassis en gelée. Laissez prendre au frais pendant 12 à 24 heures. Servez bien froid.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

